

DOMAINE
TERRE DE FEU

KATHRIN & GONZALO AMIGO

EARL Amigo

6, place du Jeu de Ballon

34150 Montpeyroux

domaineterredefeu@gmail.com

www.domaineterredefeu.com



LES ÉLÉMENTS

AOC Languedoc Montpeyroux

Robe : rubis limpide, sombre et intense

Nez : complexe ; notes d'épices douces ; écorce d'orange, chocolat, fruits noirs et menthol ; après agitation, des signes d'un élevage délicat avec un boisé toasté en profondeur soutenant les fruits

Bouche : attaque souple ; évolution en rondeur sur un milieu de bouche ample ; tannins élégants ; finale avec une très longue persistance aromatique sur des notes fruitées et épicées

Cépage : Syrah, Carignan, Grenache

Âge des vignes : 40 à 60 ans

Sol : argilo-calcaire

Vinification : traditionnelle ; vendange manuelle éraflée ; encuvage par gravité ; au moins 16 mois d'élevage en barriques (demi-muids et pièces bourguignonnes) et cuve en béton brut

Prix caveau : 17 € TTC

Créé en 2018, le Domaine Terre de Feu s'étend sur sept hectares de vieilles vignes en Agriculture Biologique* disséminés sur les AOC Languedoc Montpeyroux et Terrasses du Larzac.

Vendangés à la main, nos vins bénéficient d'un terroir exceptionnel, de la diversité d'un vignoble à parcelles parsemées et du regard frais d'un vigneron venu d'un autre continent qui marie le meilleur des techniques ancestrales toujours en force à de méthodes innovatrices ou redécouvertes à juste titre.

Le nom du domaine et ceux de ses cuvées jouent sur le double sens de Terre de Feu : C'est le sol brûlant de la Méditerranée mais aussi un clin d'œil aux origines de son vigneron argentin, Gonzalo Amigo, qui travaille la vigne principalement seul, à l'aide de son épouse allemande Kathrin pour la communication et la vente.

*Millésimes avant 2021 produits en conversion vers l'agriculture biologique.